

Ehre, wem Ehre gebührt

Der Lukullus ist die höchste Auszeichnung der AMA für Persönlichkeiten, Unternehmen und Läden, die sich durch ihr Engagement für die Fleischwirtschaft besonders verdient gemacht haben.



In der Kategorie „Fachgeschäfte“ ging die Auszeichnung an die Fleischerei Schader in Tamsweg, Salzburg. Im Bild: Claudia Kocher, Enkelin des Firmengründers, mit ihrem Ehemann Alfred Macheiner und Tochter Lisa Kocher.

© AMA

Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft und ihr Streben nach höchster Qualität. Das

stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten“, gratulierte Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing, bei der Preisverleihung im Rahmen der Lukullus-Gala in der Steiermark.

Goldener Lukullus

Der Goldene Lukullus ist die höchste Auszeichnung der AMA für Persönlichkeiten, die sich durch ihr außergewöhnliches Engagement für die Fleischwirtschaft besonders verdient gemacht haben. Die Ehrungen werden alle zwei Jahre vergeben und gingen heuer an:

Anton Koller, Geschäftsführer der steirischen Geflügel-Zucht- und Wirtschaftsgenossenschaft. Koller führt seit 23 Jahren einen Legehennenbetrieb und ist seit drei Jahrzehnten in der Steirischen Geflügel-Zucht- und Wirtschaftsgenossenschaft tätig, derzeit als deren Geschäftsführer. Er kennt die Anforderungen an die Geflügelwirtschaft aus praktischer und theoretischer Sicht wie kaum ein Zweiter. Koller ist der federführende Experte in Sachen Hühnerzucht und teilt sein Wissen als Berater der Landwirtschaftskammer Steiermark mit den Bauern. Seine Expertise ist nicht nur auf Ebene der landwirtschaftlichen Produktion gefragt. Der exzellente Netzwerker weiß, dass alle Beteiligten am meisten profitieren, wenn die gesamte Produktionskette gut zusammenarbeitet. „Anton Koller ist ein Interessenvertreter, wie es im Buche steht. Er ist nahe an seiner Klientel und versteht die Bedürfnisse aller Anspruchsgruppen“, beschreibt Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing den Lukullus-Preisträger.

Univ. Prof. Dr. Friedrich Bauer, Leiter des Institutes für Fleischhygiene, Fleischtechnologie und Lebensmittelwissenschaften an der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Bauer kennt die Wurst und ihre Inhalte wie niemand sonst. Dem national und international anerkannte Experten ist es zu verdanken, dass die Angabe der Zusammensetzung an Fleischteilen in der Wurst mittels QUIT-

Regelung geklärt ist. Er hat auch die Salami ohne Reifebelag durchgesetzt. Der Leiter des Instituts für Fleischhygiene, Fleischtechnologie und Lebensmittelwissenschaften an der Veterinärmedizinischen Universität Wien ist mit dem österreichischen Lebensmittelbuch und dem Lebensmittel-Verbraucherschutzgesetz mehr als vertraut. Bauer leitet die Kodex-Unterkommission Fleisch und Fleischwaren mit großer Kompetenz und Besonnenheit. Auch an der Entstehung der AMA-Gütesiegel-Richtlinie für Fleischwaren hat er maßgeblich mitgewirkt „Sein Wirken trägt dazu bei, dass heimische Wurstwaren den allerhöchsten internationalen Anforderungen entsprechen“, würdigt die AMA-Marketing die Verdienste des Ausgezeichneten.

Johann Kaufmann sen., Geschäftsführer Fleischhof Raabtal. Kaufmann baute den elterlichen Betrieb mit der Kombination aus Landwirtschaft, Fleischerei und Gasthof zu einem spezialisierten Schlachthof um. Heute werden im Raabtal rund 400.000 Schweine jährlich geschlachtet, rund die Hälfte davon unter der erfolgreichen Marke „Vulkanland-Schwein“. Kaufmann gibt abgesicherter Regionalität damit einen Namen, ermöglicht den Schweinebauern faire Preise und liefert den Konsumenten Transparenz. Er hat wesentlich zum Aufbau der österreichischen Fleischkontrolle beigetragen und war Mitbegründer der Österreichischen Schweinebörse. Kaufmann bringt sein Wissen und seine Erfahrung in verschiedenen Fachgremien der AMA ein. „Wir schätzen Johann Kaufmann für seine konstruktive Mitarbeit bei der steten Weiterentwicklung unserer Qualitätsrichtlinien“, begründet Andreas Herrmann vom AMA-Qualitätsmanagement.

Die Familien Scheucher und Strohmeier von Steirerfleisch vereinen Regionalität und globalen Handel perfekt. Teilstücke, die in Österreich nicht auf der Speisekarte stehen, werden in Südkorea, Japan und Taiwan geschätzt. Die Verwertung aller Teilstücke bringt den Bauern der Region Wertschöpfung für das ganze Schwein. Mit einer Million geschlachteten Schweinen an zwei Standorten und 730 Mitarbeitern ist Steirerfleisch der größte heimische Schlacht- und Zerlegebetrieb. Trotz der

Betriebsgröße – oder gerade deswegen – legen Firmengründer Alfred und Christa Scheucher und die Junior Chefs Karoline und Alois Strohmeier Wert auf transparente Information und geben mit diversen Initiativen Einblick in die realistische, moderne Landwirtschaft und Fleischerzeugung. „Mit der Information steigt die Wertschätzung und die Wertschöpfung. Diese Vision ist voll aufgegangen“, erklärt Rudolf Stückler, AMA-Marketingmanager für Fleisch und Fleischwaren.

Silberner Lukullus

Mehr als hundert Geschäfte bewarben sich in sechs Kategorien um den POS-Lukullus für das beste Fleischfachgeschäft bzw. die besten Fleisch- und Wurstabteilungen im Lebensmittelhandel. Der Vergabe ging ein österreichweiter Wettbewerb voran. Dreißig Experten entschieden aufgrund anonymer, unangemeldeter Store-Checks. Sie bewerteten anhand einer Checkliste den Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, den Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals.

In der Kategorie „Fachgeschäfte“ ging die Auszeichnung an die **Fleischerei Schader in Tamsweg**, Salzburg. Die Kategorie „Diskonter“ gewann **Lidl in Engerwitzdorf**, OÖ. Die Kategorie „LEH bis 450 m² Verkaufsfläche“ ging an **Spar Gourmet in Zwettl**, NÖ; „LEH bis 900 m²“ an **Adeg Buchmüller in Hof bei Salzburg**; „LEH bis 2000 m²“ an **Merkur in Krems**, NÖ; und „LEH über 2000 m² Verkaufsfläche“ ex aequo an **Interspar in St. Pölten/Traisenpark** und **Merkur in Wien-Speising**.

Bronzener Lukullus

Die Auszeichnung mit dem Bronzenen Lukullus für besonderen Leistungen am Sektor des Qualitätsmanagements gingen an **Tann/Spar Graz** und an den Verein **Murbodnerzüchter** für ihre seit zehn Jahren erfolgreiche partnerschaftliche Initiative. Die Murbodnerzüchter und Tann/Spar Graz pflegen seit zehn

Jahren eine außergewöhnliche und höchst erfolgreiche Partnerschaft. **Hans Hörzer**, Obmann von 460 Murbodnerzüchtern, wollte seiner geliebten, fast verschwundenen Rasse wieder zum Aufschwung verhelfen. Das ist ihm in enger Zusammenarbeit mit **Siegfried Weinkogel**, Chef des Tann-Werkes der Spar Graz, geglückt. Den überzeugten Rindfleischliebhabern ist es gelungen, die Konsumenten von der außergewöhnlichen Qualität der Murbodner zu überzeugen. Heute ist dieses Rindfleisch fix im Sortiment verankert und erfreut sich großer Beliebtheit. „Das Projekt und die beiden Protagonisten können zu Recht als Pioniere der Regionalprogramme bezeichnet werden“, erklärt Sigrid Haslinger von den AMA-Markenfleischprogrammen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at